



CHEF&HOTEL / enero 2011

Chef Matías Palomo

La “nueva casa” de la reconocida cocina del Sukalde

El éxito obtenido por la cocina de Matías Palomo y su decidido compromiso con la técnica y la investigación de nuevos sabores y experiencias, reflejados fielmente en el restaurante Sukalde, son argumentos más que suficientes para decidir reservar una mesa. Si a todo esto se suma el nuevo y amplio local de Avenida Nueva Costanera con otras interesantes propuestas gourmet más informales, la experiencia resulta inolvidable

Hace tiempo que Matías Palomo tenía en mente “agrandar la casa” para ofrecer otras alternativas a un público más diverso, y que éste disfrutara de su gastronomía en ambientes diferenciados. Y este sueño se cumplió en julio del 2010 cuando inauguró el nuevo Sukalde, una hermosa casona de dos pisos ubicada en el creciente barrio gastronómico de Avenida Nueva Costanera, a pocas cuadras de Alonso de Córdova.

Lo primero que llama la atención es la importancia que le dio a su cocina, de 110 metros cuadrados, contando la bodega y copería. ¡Todo un lujo para un chef! “Aquí trabajan 15 personas, en turnos de mañana y noche, y hay 7 garzones. Además, nos hemos preocupado de hacer el proceso de limpieza de las verduras en otro sector, antes de ingresarlas a la cocina”, explica Palomo.



chefandhotel.cl - 41

Conoce nuestro lado verde



- Resistentes al Agua y Aceite
- Microondeables y Congelables
- No tóxicos, higiénicos y sanitario
- 100% degradables y de gran aporte al medio ambiente
- Fabricados con caña de azúcar



Nuestros envases son los usados en el Dakar 2011

Casa Matriz
Lira 2510. San Joaquín. Santiago/Chile.
Tel.: (56 2) 554 5949
ventas@vannichile.cl

www.vannichile.cl



El diseño interior del Sukalde es más bien de corte minimalista, donde predomina el blanco. El primer salón puede recibir hasta 35 personas, y en el segundo piso el cupo es para 36 comensales. El nuevo Sukalde también ha sumado dos terrazas para 25 personas cada una y una cava de vinos con una mesa para degustaciones. En su entrada y con vista a la calle se encuentra el bar, el cual se puede apreciar fácilmente desde afuera a través de cristales instalados en la fachada.

Un espacio a destacar es el Dilmah Lounge, el que se encuentra en el primer nivel. Más bien privado, en este salón se han dispuesto cómodos sillones y una estantería con una completa selección de té Dilmah para disfrutar una taza junto a un bocadillo. Por las noches, también se puede tomar un aperitivo o fumar un habano junto a una distendida conversación. La incorporación del té como temática del Sukalde permite ofrecer una completísima carta con variedades, coctelería con té, y hasta platos trabajados con la infusión, aprovechando este producto gourmet.

“La idea de ampliar el restaurante es para generar espacios independientes del Sukalde”, explica el chef. Así por ejemplo, “Las Terrazas”, como se les llama, se transforman en otro restaurante con una oferta distinta, más distendida, con sándwichs gourmet, ensaladas, etc. “Acá hacemos el pan, la

mostaza – comenta Palomo –, además de los encurtidos como los pepinillos y las tortas mexicanas”. Provistas de sillas de fina malla y toldos rojos, en “Las Terrazas” se pueden solicitar sándwichs como la “Hamburguesa Sukalde”, una fricandela de 180 gramos, queso chanco y gruyère, tomate, lechuga, cebolla frita y pepinillos caseros (\$5.900); “Costillar de cerdo italiano”, tomate, palta y mayonesa (\$4.800); o una “Torta mexicana”, escalopa de vacuno, guacamole – el que se prepara a la vista del comensal –, frijoles refritos, crema, picante a elección Rajas de Jalapeño, o salsa de Chipotle (\$4.700). Además hay preparaciones como el “Carpaccio de lomo maduro”, con queso parmesano y alcaparras (\$6.500), plato hecho de carne de vacuno, de raza chilena Clavel, la que se alimenta con grano y tiene una infiltración de grasa parecida al wagyu. Ésta se trabaja con un proceso de maduración de 40 días, y la desarrolla Carnes Taison especialmente para el restaurante.

“Lo que pienso hacer pronto en el segundo piso – dice Palomo –, es crear un espacio para realizar clases de cocina e invitar a colegas, principalmente de regiones y cocineros jóvenes, para que expongan su trabajo, y con lo que se cobre se puedan solventar los gastos de alojamiento y traslado, además de la compra de productos. También pretendo en el mismo espacio, generar un nuevo concepto de restaurante con un menú más largo, de 15 o 16 tiempos, y que se venda como “obra de teatro”, es decir, se compra la cena anticipadamente para que todos estén acá a las 20.00 horas; en ese momento hace la entrada el chef, que viene siendo la puesta en escena. Esto se está implementando y queremos echarlo a andar en marzo”.

El concepto del Sukalde es el mismo de siempre: alta cocina con nuevas técnicas. Para ello Palomo ha aprovechado de plantar una huerta con menta, romero, malva, menta piperita, hierbabuena, ruda, laurel, salvia, albahaca, lechuga y frutilla.



Pescado a la sal con gastrique de té ahumado (plato del menú degustación de 9 tiempos)

Uno de los platos que se encuentra en su “Menú de degustación de 9 tiempos”, es el “Pescado a la sal con gastrique de té ahumado”, hecho con técnicas antiguas pero modernizadas. “Es una preparación tradicional del norte de España y Francia, donde también hacen pollo a la sal, lo curan entero con ésta y lo cocinan. Esta versión tiene un formato más moderno. Las cajas de sal se tiñen de morado con el maíz rojo, con el que los peruanos hacen la chicha y que en el norte de Chile también se usa. Se hace una harina con eso, se le da el color y la consistencia a la caja. El pescado que lleva un encostrado viene dentro de ésta con papel mantequilla”, explica Palomo. Este plato se suma a otros fondos como “Lomo increíble con esferas de papas trufadas y espárrago relleno”; “Magret de pato con trozos de yuca y frutas de la estación”; y “Yuba de bulli al estilo Sukalde”. Tres entradas están presentes en la degustación: “Ostras con piel de champagne y caviar de maracuyá”; “Ostiones con puré de arvejas y sopa cambiante de repollo”; y la “Esfera frita rellena de perlas y caldo tlalpeño”. “En cuanto a este último plato – acota el chef –, el pescado es a la plancha. Luego, para la técnica de la esfera se hace con una masa de ñoquis, se congela y luego se fríe. Después, con harina de maíz morado se mezcla con harina de pan, eso permite hacer una costra que queda bastante compacta, es comestible y retiene muy bien los líquidos. En cuanto al caldo tlalpeño, es una preparación mexicana que tiene carne y hongos chilenos: éste se filtra y se inyecta al interior de la esfera, además se pone unas semillas de mandioca, que también se cocina en el mismo caldo. En la base del plato se agrega una parota brasileña con cebolla, así, al romper la esfera el líquido se mezcla, y se produce una experiencia diferente al degustarlo con estas pequeñas esferitas”. Finalmente, el “Menú de 9 tiempos” se cierra con los postres “Huevo” e “Isla Negra”, todo por un valor de \$35.000 y \$45.000 por persona, sin y con maridaje, respectivamente.





Pescado en hoja de palta de nuestro jardín con carbones de yuca, harina tostada y propio jugo



Esfera frita rellena de perlas y caldo tlalpeño (plato del menú degustación de 9 tiempos)

También se ofrece un “Menú de 6 tiempos” por \$25.000 y \$35.000 por persona, sin y con maridaje, en el cual hay 2 platos de entrada, fondo y postre. Destaca entre los principales el “Pescado en hoja de palta de nuestro jardín”, con carbones de yuca, harina tostada y el propio jugo: éste tiene una base de harina tostada, con un caldo de congrio y un poco de piure, que al mezclarse genera una especie de salsa. El pescado se envuelve en hojas de palta que le dan un sabor anisado. Esta preparación también está en la carta normal. Es en ésta donde se encuentran platos individuales, como entradas de “Pulpo al vacío con sopa de choclo”, almendras tostadas y vinagreta de cítricos (\$9.200); un “Clásico tartar de atún con caviar de soja y puré de limón” (\$7.200); y

“Ostiones a la plancha”, con arroz de paella, salmorejo y crocantes negros de aceitunas (\$8.000), entre otras. En tanto, 5 fondos se presentan como alternativas, entre ellos la “Merluza austral con puré de habas”, papas de colores en aceite de jamón y hierbas de nuestro huerto (\$9.200); y “Bonzo con jardín de verduras”, polenta cítrica y meunière de earl grey (\$9.500). Tres platos de carne y 5 postres se encuentran en la carta tradicional del Sukalde, destacando la “Oda a los poetas”, lomo maduro y asado de tira acompañado de letras salteadas al romero (\$10.000); y “Cordero tapa arterias”, lomo, arrollado con piel crocante y milcao relleno de cordero al merkén” (\$13.000), entre los primeros. “Trilogía de té, té-ramisu, cubo de té jazmín, y helado de té gratinado” (\$4.700); y “El infaltable, chocolate en textura” (\$4.800), entre los postres.



Torta mexicana Hamburguesa Sukalde

“El postre del huevo, la esfera, la caja de sal, el puro, son creaciones que han tenido éxito entre los clientes del Sukalde, quienes se llevan un recuerdo de ellas por la originalidad”, comenta Palomo.

Sukalde viene a sumar otro espacio gastronómico con su calidad y múltiples experiencias sensoriales, a la ya vibrante actividad culinaria de Nueva Costanera, con una completa oferta tanto para gente de negocios, como quienes desean disfrutar tranquilamente de un almuerzo o cena de varios tiempos en la noche, compartir con amigos la hora del té, o para aquellos que simplemente quieren apreciar todo el sabor de un contundente sándwich. ■



Restaurante Sukalde

Horario: de 12:00 a 16:00 hrs. y cena de 20:15 a 23:30 hrs.

Terrazas Sukalde

Horario: de lunes a viernes, de 12:30 a 16:00 hrs.

Nueva Costanera 3451 - Vitacura

Teléfono: 228 5516

Celular: 07-777 2070

Reservas: sukalde@sukalde.cl

www.sukalde.cl



Alta Cultura
Gastronómica



Joaquín Rodríguez 7317
Macul, Santiago, Chile
Teléfono: 56-2-2946632
Fax: 56-2-2948805
www.pigatabletop.cl